

Sommerliches Filetgeschnetzeltes mit Tomate-Knoblauch-Liaison

250 g Tomate-Knoblauch-Liaison vom Specht
500 g fein geschnetzeltes Schweinefilet
Pfeffer, Cayennepfeffer
Olivenöl, 1 Knoblauchzehe
4 Tomaten, 250 g Champignons
Ca. 1 /4 Lieblingsweißwein
Etwas Tomatenmark
Etwas Majoran, Salz nach Belieben

Die Champignons vorsichtig putzen und in Scheiben schneiden. Das Fleisch evt. trocken tupfen, mit Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Das Öl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch kräftig darin anbraten, bis es Farbe bekommt. Die Knoblauchzehe dazu pressen. Währenddessen die Tomaten kreuzweise einschneiden, mit kochendem Wasser übergießen und häuten. In Würfel schneiden. Mit den Champignons und dem Tomatenmark zum kross gebratenen Fleisch geben, andünsten und mit dem Weißwein ablöschen. Die Tomate-Knoblauch-Liaison in reichlich Salzwasser garen. Die Soße mit Pfeffer und Salz abschmecken, evt. etwas gehackten Majoran zugeben und gemeinsam mit den Nudeln servieren. Wer mag kann noch einige Späne Pecorino über das Gericht hobeln. Lecker ist auch, wenn die Nudeln mit dem Fleisch auf Rucola angerichtet werden. Guten Appetit mit Nudeln vom Specht!

